



Marmalade



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan.....	1
3 Definisi	2
4 Syarat mutu	2
5 Cara pengambilan contoh.....	2
6 Cara uji	2
7 Cara pengemasan	5
8 Syarat penandaan	5



Pendahuluan

Rancangan Standar Nasional Indonesia (SNI) Marmalade selain diutamakan untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan juga untuk :

- melindungi konsumen
- mendukung perkembangan industri hasil pertanian
- mendukung ekspor non migas
- menunjang instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/INS/-10/1989.

Standar ini disusun berdasarkan hasil pembahasan dalam rapat-rapat teknis, pra konsensus dan terakhir di rumuskan dalam rapat Konsensus pada tanggal 12 Desember 1996 yang dihadiri oleh wakil-wakil produsen, gabungan produsen makanan minuman Indonesia, konsumen, lembaga ilmu pengetahuan dan teknologi serta instansi pemerintah yang terkait.



Marmalade

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan untuk marmalade.

2 Acuan

- Departemen Kesehatan RI 1993/1994. Kumpulan Peraturan Perundang-Undangan Dibidang Makanan. Edisi III Jilid IV, Jakarta.
- FAO and WHO, 1994, Codex Alimentarius Vo.5A : Codex Standard for Citrus Marmalade, Roma. FAO & WHO (Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Codex Alimentarius Program, Stand. 80-1981).
- Helrich. K. 1990. Official methods of Analysis of the Assosiation of Official Analytical Chemists., 15th Ed. Vol. II Arlinton, The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- National Food Authority. 1992. Australian Food Standards Code . In Corporating amandments up to and including Amendment 12 Canberra, National Food Authority (Standard N2 Jam and Related Product), N 2 -1 s/d N 2 - 5.
- SNI 19-0428-1998, Petunjuk pengambilan contoh padatan.
- SNI 19-2896-1992, Cara uji cemaran logam.
- SNI 19-2897-1992, Cara uji cemaran mikroba.
- SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman.
- SNI 19-2893-1992, Cara uji pemanis buatan.
- SNI 01-2894-1992, Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan.
- SNI 01-2895-1092, Cara uji pewarna tambahan makanan.
- SNI 01-0222-I995, Bahan tambahan makanan.

3 Definisi

Marmalade adalah produk makanan semi basah, dibuat dari campuran sari buah jeruk, cacahan kulit jeruk dan gula dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diijinkan.

4 Syarat mutu

Tabel
Spesifikasi persyaratan mutu

No.	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
1.1	Bau	-	normal, khas jeruk
1.2	Rasa	-	normal, khas jeruk
1.3	Warna	-	normal
1.4	Tekstur	-	normal
2.	Padatan terlarut (b/b)	%	min.65
3.	Bahan tambahan makanan		
3.1	Pemanis buatan	-	sesuai SNI 01-0222-1995
3.2	Pengawet	-	sesuai SNI 01-0222-1995
3.3	Pewarna tambahan	-	sesuai SNI 01-0222-1995
4.	Cemaran logam		
4.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,5
4.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 10,0
4.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
4.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0
5.	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0
6.	Cemaran mikroba		
6.1	Angka lempeng Total	koloni/g	maks. $5,10^2$
6.2	Bakteri bentuk koli	APM/g	< 3
6.3	Kapang	koloni/g	maks. 50
6.4	Khamir	koloni/g	maks. 50

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0423-1993; Petunjuk pengambilan contoh padatan.

6 Cara uji

6.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2291-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 1.2 diuji secara organoleptik.

6.2 Persiapan contoh uji kimia

Cara penyiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2391-1992, Cara Uji makanan dan minuman, butir 4.3 untuk contoh semi padatan.

6.3 Padatan terlarut

6.3.1 Prinsip

Padatan terlarut adalah zat-zat yang larut dalam air seperti gula, asam hidrokoloid dan lain-lain.

6.3.2 Peralatan

Kaca masir G 4

Botol timbang

- Pinggan penguap
- Buchner
- Desikator
- Neraca analisis
- Oven vakum atau oven

6.3.3 Cara kerja

Untuk menghitung padatan terlarut harus dihitung clulu total paclatan dan paclatan yang tidak larut dalam air.

6.3.3.1 Total Padatan

- Timbang ± 5 gram contoh dengan teliti ke dalam pinggan penguap (yang sudah ditetapkan bobotnya), kalau terlalu kental tambahkan sedikit air lalu aduk sampai rata.
- Keringkan pada oven vakum pada suhu 70°C dengan tekanan tidak melebihi 100 mm Hg (13,3 KPa) atau pada oven suhu 100°C setiap 2 jam dan ditimbang sampai bobot tetap.

Perhitungan :

$$\text{Total Padatan} = \frac{\text{bobot padatan}}{\text{bobot contoh}} \times 100\%$$

6.3.3.2 Bagian yang tidak larut dalam air

- Timbang lebih kurang 25 gram contoh, masukkan dalam piala gelas 400 ml, tambahkan 200 ml air panas, aduk dan didihkan dengan hati-hati selama beberapa menit.
- Dalam keadaan panas, saring dengan Buchner yang dilapisi kertas saring atau dengan menggunakan kaca masir G 4 yang telah dikeringkan dan ditimbang.

- Bilas piala gelas dan kertas saring atau kaca masir dengan air panas.
- Keringkan kertas caring atau kaca masir dalam oven pada suhu 105°C selama 2 jam.
- Dinginkan dalam desikator dan timbang sampai bobot tetap.

Perhitungan

$$\text{Bagian yang tidak larut dalam air} : \frac{W_1 - W_2}{P} \times 100 \%$$

Keterangan .

P adalah bobot contoh

W_1 adalah bobot botol timbang + kertas saring atau kaca masir yang berisi bagian yang tidak larut dalam air.

W_2 adalah bobot botol timbang + kertas saring kosong kaca masir kosong.

Perhitungan :

$$\% \text{ Padatan terlarut} = A - B$$

Keterangan :

A adalah % Total padatan

B adalah % Padatan yang tidak larut dalam air.

6.4 Bahan tambahan makanan

6.4.1 Pemanis buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01-2893-1992, Cara uji pemanis buatan.

6.4.2 Pengawet

Cara uji pengawet sesuai dengan SNI 01-2894-1992, Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan yang dilarang untuk makanan.

6.4.3 Pewarna tambahan makanan

Cara uji pewarna tambahan sesuai dengan SNI 01-2895-1992, Cara uji pewarna tambahan makanan.

6.5 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, Cara uji cemarkan logam.

6.6 Cemarkan arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, Cara uji cemarkan logam, butir 6.

6.7 Cemarkan mikroba

Cara uji cemaran mikroba sesuai SNI 19-2897-1992, Cara uji cemaran mikroba.

7 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup baik, tidak mempengaruhi atau dipengaruhi isi serta aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

8 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-Undang RI No. 23 tahun 1992, tentang Kesehatan serta Peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id